



Peningkatan Produksi dan Penjualan Abon Ikan melalui Inovasi Alat Peniris dan Strategi Penjualan Produk

Ariesia Ayuning Gemaputri*, Ida Adha Anrosana
Politeknik Negeri Jember Jl. Mastrip Kotak Pos 164 Jember
ariesia@polije.ac.id

Abstrak

Abon adalah daging cincang yang telah dihaluskan, dididihkan, dan kemudian digoreng. Penampilannya biasanya berwarna cokelat terang hingga kehitaman. Daging yang biasanya digunakan untuk membuat abon berasal dari sapi. Abon dari daging ikan merupakan inovasi untuk memanfaatkan hasil tangkapan ikan yang berlimpah saat musim panen ikan. Abon ikan memiliki rasa yang sama seperti jenis abon lainnya. Hanya saja yang dapat membedakan adalah bahan dasar dagingnya. Ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, zat besi, omega 3, vitamin A dan vitamin B12. Umumnya produksi abon ikan hanya dilakukan saat musim panen ikan yaitu pada bulan Agustus sampai dengan Oktober. Kegiatan PkM ini bertujuan mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra dengan menawarkan suatu inovasi berupa modifikasi alat pengolah abon ikan berbasis mesin modern yang ramah lingkungan, kapasitas produksi tinggi dan higienis serta memberikan pelatihan manajemen bisnis untuk meningkatkan usaha yang telah dilakukan. Target khusus yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah adanya peningkatan produksi, kualitas dan kapasitas penjualan produk abon ikan di UD Mina Pangan sehingga mampu berdaya saing dalam pasar regional maupun nasional dengan kontinuitas produk yang terjamin. Kegiatan ini dilakukan selama 6 bulan mulai bulan Juni sampai dengan November 2018, kegiatan yang dilakukan adalah melalui demonstrasi alat peniris minyak, dan pelatihan pada mitra dengan materi pengemasan dan pemasaran serta layanan jasa konsultasi manajemen bisnis.

Kata kunci : Abon Ikan, Alat Peniris Minyak, Strategi Penjualan

I. PENDAHULUAN

Abon adalah daging cincang yang telah dihaluskan, dididihkan, dan kemudian digoreng. Penampilannya biasanya berwarna cokelat terang hingga kehitaman. Abon tampak seperti serat karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering. Daging yang biasanya digunakan untuk membuat abon berasal dari sapi, sehingga orang mengenal "abon sapi". Sumber lain yang digunakan adalah ayam dan jantung pisang.

Abon dari daging ikan merupakan inovasi untuk memanfaatkan hasil tangkapan ikan yang berlimpah saat musim panen ikan. Abon ikan memiliki rasa yang sama seperti jenis abon lainnya. Hanya saja yang dapat membedakan adalah bahan dasar dagingnya. Ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, zat besi, omega 3, vitamin A dan vitamin B12.

Jumlah usaha abon ikan yang di Kecamatan Puger tidak terlalu banyak, hanya 3 kepala keluarga yang memproduksi abon ikan. Salah satu pengusaha abon ikan merupakan mitra dari kegiatan PkM BOPTN ini yaitu UD Mina Pangan yang telah cukup lama menggeluti usaha pengolahan hasil perikanan salah satunya pembuatan abon ikan yang berbahan baku ikan tongkol atau baby tuna.

Umumnya produksi abon ikan hanya dilakukan saat musim panen ikan yaitu pada bulan Agustus sampai dengan Oktober. Keberadaan usaha ini juga terdapat peluang yang sangat menguntungkan, karena dengan adanya industri-industri kecil mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat, sehingga dapat memberdayakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada sebagai tenaga kerja yang efektif dan efisien.

Pada saat puncak musim panen tersebut pengolahan abon ikan mengalami kendala dalam produksi yaitu proses produksi masih menggunakan peralatan tradisional sehingga abon yang dihasilkan masih mempunyai kadar minyak yang tinggi sehingga kualitasnya menjadi kurang baik dan daya tahan abon ikan rendah. Permasalahan tersebut belum mampu dipecahkan oleh mitra (pengusaha abon ikan UD Mina Pangan).

Kegiatan PkM ini bertujuan mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra dengan menawarkan suatu inovasi berupa modifikasi alat pengolah abon ikan berbasis mesin modern yang ramah lingkungan, kapasitas produksi tinggi dan higienis serta memberikan pelatihan manajemen bisnis untuk meningkatkan usaha yang telah dilakukan.

II. SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat BOPTN yang telah dilaksanakan ini diharapkan dapat menjadi solusi bagi permasalahan yang dihadapi mitra “UD Mina Pangan”, alternatif solusi yang ditawarkan dari kegiatan Pengabdian BOPTN ini yaitu:

1. Penyuluhan dan pelatihan secara periodik selama masa pelaksanaan program PkM tentang pentingnya mengurangi kandungan minyak dalam produk abon ikan dan operasional penggunaan alat peniris minyak serta hal-hal lain yang berkaitan dengan peningkatan kualitas produk .
2. Memberikan bimbingan dan pelatihan secara periodik tentang pengemasan produk abon serta penyusunan pembukuan usaha sederhana dan pemasaran produk

Target Luaran

Target luaran dari kegiatan PkM BOPTN di UD Mina Pangan berdasarkan solusi yang ditawarkan adalah:

1. Mitra menerapkan penggunaan alat peniris minyak dalam proses pengolahan abon ikan
2. Mitra mampu mengemas produk abon yang dihasilkan menggunakan bahan dan bentuk kemasan yang aman bagi kesehatan, informatif, menarik dan ergonomis
3. Mitra dapat menyusun pembukuan sederhana terkait usahanya dengan sistematis dan rinci sehingga dapat diketahui dengan jelas keuntungan usaha yang dijalankan

III. METODE PELAKSANAAN

Lokasi Dan Sasaran Program

Tempat pelaksanaan kegiatan PkM adalah di Usaha Pembuatan Abon Ikan “UD Mina Pangan”, Jl. Kartosanjoyo RT/RW 002/017 Desa Pugerwetan Kecamatan Puger Kabupaten Jember.

Waktu Pelaksanaan

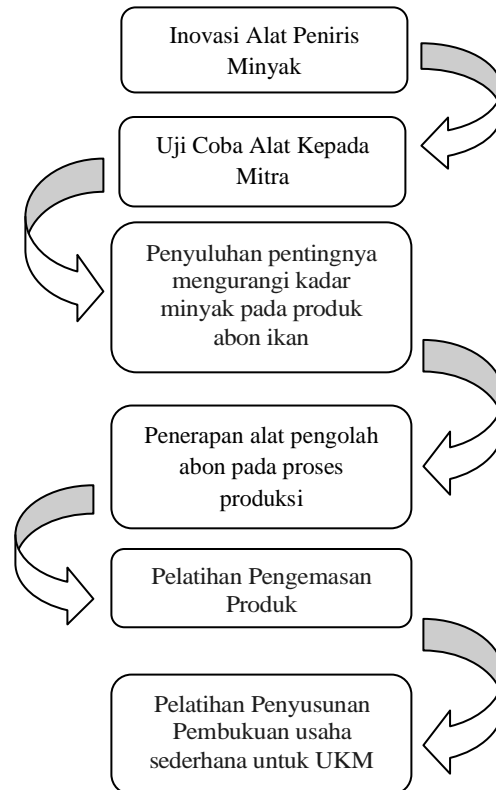
Kegiatan ini dilaksanakan mulai minggu pertama bulan Juni 2018 dan berakhir pada minggu ke-2 bulan Nopember 2018. Waktu pelaksanaan ini merupakan kesepakatan bersama antara mitra dengan pihak pelaksana PkM.

Pelaksanaan

Realisasi penerapan kegiatan PkM melibatkan UD Mina Pangan sebagai mitra kegiatan, dimana pada setiap pelaksanaan kegiatan PkM mitra selalu berpartisipasi sebagai peserta dan beberapa orang pengusaha (2 orang) terlibat langsung sebagai penyedia sarana dan prasarana

serta sebagai pelaksana kegiatan PkM sekaligus koordinator kegiatan

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan yang dikemukakan mitra, secara rinci kegiatan PkM BOPTN di UD. Mina Pangan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Metode Penerapan Ipteks Kegiatan PkM Pada Produksi Abon Ikan di UD. Mina Pangan, Desa Pugerwetan, Kecamatan Puger, Jember

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Capaian kegiatan PkM yang telah dilaksanakan selama kurang lebih 6 bulan serta strategi pemecahan masalah yang dihadapi mitra dapat dikatakan 100% sesuai dengan harapan para pelaksana PkM. Capaian yang dihasilkan dari kegiatan PkM ini dapat dilihat pada tabel 1 berikut :



TABEL 1.. CAPAIAN KEGIATAN PKM PENINGKATAN PRODUKSI DAN PENJUALAN ABON IKAN MELALUI INOVASI ALAT PENIRIS DAN STRATEGI PENJUALAN PRODUK

No	Kegiatan	Capaian	Ket.
1.	Publikasi ilmiah di jurnal ber ISSN/ prosiding	100 %	Draf artikel di J-Dinamika
2.	Publikasi pada media masa (cetak/ elektronik)	100 %	Jember Post (www.jemberpost.net)
3.	Poster Kegiatan	100 %	Ada
4.	Penyuluhan dan Pelatihan penggunaan alat peniris minyak pada produk abon ikan	100 %	Materi penyuluhan (powerpoint)
5.	Pelatihan Pengemasan Produk <ul style="list-style-type: none">• Memilih bahan pengemas makanan yang aman dan ekonomis• Mengemas produk secara higienis, estetik dan ergonomis	100 %	Kemasan Produk Abon Ikan
6	Pelatihan Manajemen Bisnis <ul style="list-style-type: none">• Menyusun Pembukuan Sederhana untuk UKM• Memilih media promosi yang tepat dan murah	100 %	Materi penyuluhan (powerpoint)
7.	Luaran Tambahan : <ul style="list-style-type: none">• Video kegiatan PkM	100 %	

Bagi mitra UD Mina Pangan, penggunaan alat peniris minyak dalam produksi abon ikan terbukti mampu

meningkatkan kualitas produk terutama daya simpan produk yang menjadi lebih lama dan tidak cepat tengik. Dalam kegiatan pelatihan operasional/penggunaan alat peniris minyak ini juga diberikan penyuluhan mengenai pentingnya mengurangi kandungan minyak dalam produk abon ikan, karena selain menyebabkan produk abon menjadi mudah tengik dan tidak tahan lama, kandungan minyak yang berlebihan dalam bahan makanan akan menyebabkan dampak yang tidak baik bagi kesehatan manusia yang mengkonsumsi produk tersebut.



Gambar 2. Alat Peniris Minyak Abon Ikan

Dalam kegiatan pelatihan pengemasan, bentuk kemasan produk abon ikan yang diperkenalkan untuk diproduksi oleh UD. Mina pangan ada dua bentuk kemasan yaitu kemasan ekonomis berupa kemasan plastik yang di sealer dan kemasan oleh-oleh yang lebih estetik yaitu botol kaca tutup ulir.



Gambar 3. Kemasan Abon Ikan Produksi UD. Mina Pangan

Kegiatan pelatihan manajemen bisnis yaitu bimbingan teknis penyusunan pembukuan sederhana untuk UKM bertujuan agar mitra dapat menyusun pembukuan sederhana terkait usahanya dengan sistematis dan rinci sehingga dapat diketahui dengan jelas keuntungan usaha yang dijalankan. Selain pelatihan mengenai penyusunan pembukuan, juga diberikan materi tentang media promosi

produk yang tepat dan efektif yang bertujuan agar mitra mampu memperluas wilayah pemasaran produk abon ikan yang diproduksinya. Materi diberikan oleh staf dosen jurusan Manajemen Agribisnis yang memiliki kompetensi ilmu manajemen yaitu Ratih Puspitorini YA, SE, MM.

Indikator – indikator yang digunakan dalam mengevaluasi dan monitoring kegiatan PkM ini adalah sebagai berikut :

1. Responsibilitas mitra dalam kegiatan terhadap inovasi yang ditawarkan dalam kegiatan PkM ini
2. Pemahaman mitra untuk mengadopsi dan mendifusikan inovasi yang telah dipelajari
3. Mitra bersedia mengaplikasikan teknis penggunaan alat peniris minyak yang telah diajarkan dalam proses produksi abon ikan, proses pengemasan produk dan penyusunan pembukuan usaha sederhana serta memilih media promosi yang tepat dalam proses pemasaran produknya.

V. KESIMPULAN

Kegiatan PkM di UD Mina Pangan telah dilaksanakan kurang lebih selama 6 bulan ini, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah membuka wawasan mitra akan pentingnya menjaga kualitas produk melalui proses pengolahan produk yang benar, mengemas produk dengan bahan kemasan yang aman, menarik dan berbagai variasi bentuk serta ukuran dapat meningkatkan nilai jual produk. Penggunaan media cetak dan elektronik dalam promosi dan pemasaran produk dapat mempercepat penyerapan produk dan memperluas jangkauan pasar.

Kegiatan ini menunjukkan dampak yang positif dalam merubah pola produksi abon ikan di UD Mina Pangan kearah yang lebih baik dan modern sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan pengusaha abon ikan dan menjaga keberlanjutan produk unggulan kawasan pesisir Kabupaten Jember

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Direktur Politeknik Negeri Jember dan Kepala P3M Politeknik Negeri Jember yang telah membiayai kegiatan PkM ini melalui DIPA Politeknik Negeri Jember tahun 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afriyanto, E, Liviawaty. 1998. *Pengawetan dan pengolahan ikan*. Kanisius, Yogyakarta
- [2] Aliyah, R, Gumilar I, and Maulina I. 2015. *Bussiness Development Strategies of Processing Fish Floss (Case*

study of Rumah Abon in Bandung). Jurnal Perikanan Kelautan. Universitas Padjajaran, Bandung

- [3] Dara W dan Arlinda. 2017. *Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Ikan Gabus(Chana striata) Yang Disubstitusi Sukun (Artocarpus altilis)*. Jurnal Katalisator Vol.2 No2. Kopertis Wilayah X. Sumatra Barat dan Kepulauan Riau.
- [4] Fahrudin, Lisdiana, 2003. *Membuat Aneka Abon*, Yogyakarta, Kanisius
- [5] Mustar. 2013. *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) Sebagai Makanan Suplemen*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar
- [6] Suryani, Ani. 2005. *Aneka Produk Olahan Limbah Ikan dan Ikan*, Jakarta. Penebar Swadaya